

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



# *Tortas de Chocolate*

— ESCUELA —

**CURSOSDECOCINA**

comida, familia & amigos

# SELVA NEGRA

---

## BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES:

Crema

- 500 gr de crema batida
- 100 gr de leche condensada
- 300 gr de ganache de chocolate
- Cerezas rojas en almivar cantidad necesaria

### ASÍ SE HACE:

El profesor indicara la elaboración de esta torta en clases.

# MARQUESA DE CHOCOLATE

---

## BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES:

Crema montada 500 gr

- 200 gr crema pastelera
- 100 gr cacao en polvo
- 100 gr ganache de chocolate oscuro

### ASÍ SE HACE:

El profesor indicara la elaboración de esta torta en clases.